REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXI

TRENTE ET UNIÈME ANNÉE — 1924

(JUILLET A DÉCEMBRE)

REVUE

DE

VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre et Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : **P. MARSAIS**
Ingénieur agronome,
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

TOME LXI

TRENTE ET UNIÈME ANNÉE — 1924

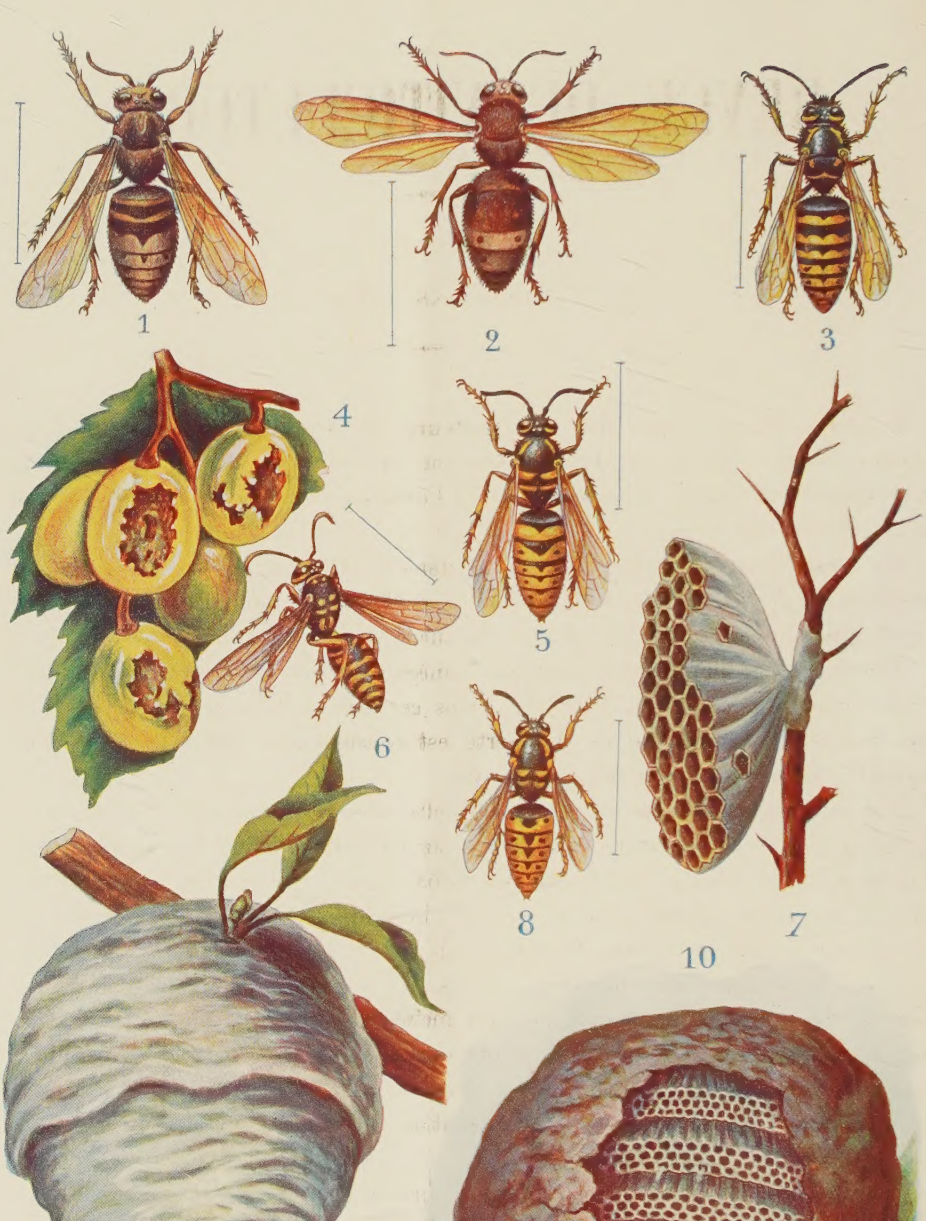
(JUILLET A DÉCEMBRE)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Vème

1924

Digitized by the Internet Archive
in 2025

https://archive.org/details/viticulture-arboriculture_1924-07-03_61_1566



LES GUÊPES

1. Guêpe Frelon (*Vespa crabro*). — 2. Guêpe orientale (*Vespa orientalis*). — 3. Guêpe silvestre (*Vespa silvestris*). — 5. Guêpe vulgaire (*Vespa vulgaris*). — 8. Guêpe germanique (*Vespa germanica*). — 6. Poliste française (*Polistes gallicus*). — 7. Nid de Poliste française. — 9. Nid de Guêpe aérien (*Vespa media*). — 10. Nid de Guêpe souterrain (*Vespa vulgaris*) sorti du sol. — 4. Raisin attaqué par les Guêpes.

31e Année. — Tome LXI N° 1566 Paris, 3 Juillet 1924

REVUE DE VITICULTURE

LES GREFFONS TARES

Il arrive fréquemment que les greffeurs, au moment de l'exécution du biseau, sont dans l'obligation d'éliminer un certain nombre de greffons leur paraissant altérés. Rien ne décèle à l'extérieur cette altération et l'écorce a la couleur ordinaire.

On s'est beaucoup plaint l'an passé dans le Midi de la France du grand nombre de greffons tarés et M. Ravaz a publié deux intéressantes notes sur cette question ainsi que des lettres émanant de viticulteurs (1).

J'avais été frappé depuis quelques années par l'abondance des bois tarés chez plusieurs numéros d'hybrides. Dans certains cas, la moitié ou les 3/4 des bois étaient inutilisables. La perte est considérable lorsqu'on greffe des hybrides rares, vendus à des prix élevés.

J'ai étudié cette année les causes de cette altération des sarments destinés au greffage. Mes observations ont porté sur un grand nombre de greffons des numéros d'hybrides suivants: Seibel 6468, 5408, 5455, 5912, 4986, 4995, et sur les porte-greffes 3309 et 161-49. Les lésions font quelquefois tache uniquement dans les tissus du bois, mais assez fréquemment elles couvrent tout un secteur du sarment. Dans ce cas, les tissus de l'écorce, du liber, du bois et de la moëlle sont tous plus ou moins altérés. Le centre de la tache est assez souvent mortifié et le pourtour bruni sur une épaisseur variable. En sectionnant longitudinalement et transversalement les sarments atteints, on se rend facilement compte que l'altération se propage surtout dans le sens de la longueur du sarment.

Les tissus desséchés ou ceux qui sont brunis, sont envahis par un mycélium d'un diamètre assez irrégulier, ramifié, cloisonné et prenant très facilement le bleu lactique. Ce mycélium est particulièrement abondant dans les cellules des rayons médullaires et dans les vaisseaux du bois qu'il remplit quelquefois presqu'entièrement. On le rencontre aussi à l'intérieur des cellules des autres tissus, écorce, liber, moelle.

Uniquement intracéllulaire, le mycélium chemine d'une cellule à l'autre par l'intermédiaire des ponctuations.

(1) *Progrès agricole et viticole*, Montpellier. Numéros du 29 avril et du 13 mai 1923.

Il détermine préalablement le brunissement du protoplasma des cellules et se nourrit ensuite de leur contenu.

Il ne dissocie pas les tissus. Le champignon paraît se propager surtout dans le sens longitudinal par l'intermédiaire des vaisseaux du bois. On ne constate pas un nombre anormal de thylles dans les vaisseaux. Les sarments

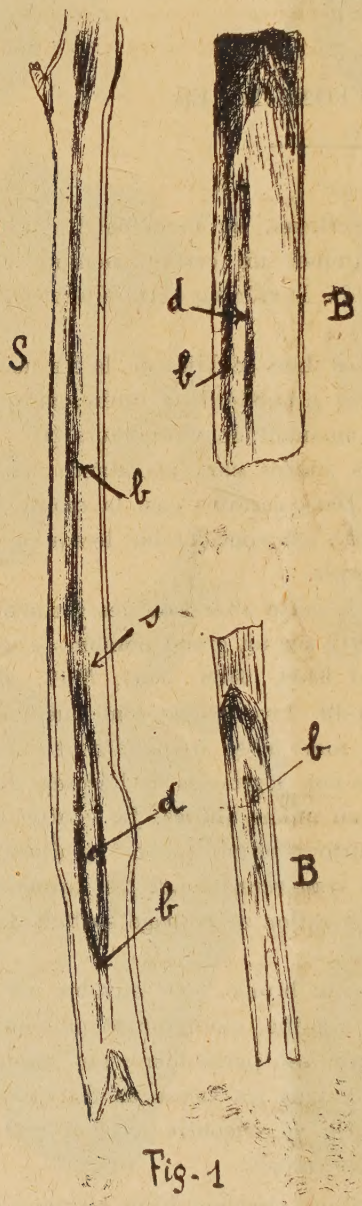


Fig. 1

Fig. 2

S — greffon taré sectionné longitudinalement.
b — bois bruni.
s — bois sain.
d — tissus desséchés.
B — Biseaux avec tissus altérés.

Greffons taies sectionnés transversalement.

altérés, simplement sectionnés ou fendus longitudinalement, placés en chambre humide ou sur du sable humecté d'eau, à la température de 20° (qui m'a paru être particulièrement favorable) se couvrent dès le lendemain d'une nappe mycélienne de couleur blanche, présentant des masses arrondies, superficielles, bientôt incluses dans la nappe qui se développe sur les parties brunies des sections et s'étend rapidement sur le sable.

Au bout de quelques jours, ce mycélium prend une couleur rosée et donne naissance à un très grand nombre de conidies hyalines, fusiformes, courbées, aiguës aux extrémités et munies de cinq cloisons le plus généralement. Ces

Fig. 3

C — conidiophore.
c' — conidies jeunes.
c'' — conidies adultes.

conidies, qui ne présentent aucun étranglement au niveau des cloisons ont une longueur de 34 à 46 μ et un diamètre d'environ 4 μ 5 mais pouvant atteindre 7 μ dans certains cas. Elles se colorent très facilement par le bleu lactique.

Plus tard, mycélium et conidies prennent une coloration jaunâtre. Les conidies germent dans l'eau en moins de 12 heures à 20°. Le champignon dont il s'agit est un *Fusarium* dont les caractères se rapprochent de ceux qui ont été décrits par Thümen pour le *Fusarium viticolum* Thüm. découvert par Passerini sur des sarments secs de Vinifera et considéré par lui dans une lettre à Thümen (1) comme une forme conidienne de *Nectria viticola*. Berk et Curt. opinion non acceptée par Thümen.

(1) Thümen. — *Pilze des Weinstockes*, p. 52.

Il détermine préalablement le brunissement du protoplasma des cellules et se nourrit ensuite de leur contenu.

Il ne dissocie pas les tissus. Le champignon paraît se propager surtout dans le sens longitudinal par l'intermédiaire des vaisseaux du bois. On ne constate pas un nombre anormal de thylles dans les vaisseaux. Les sarments

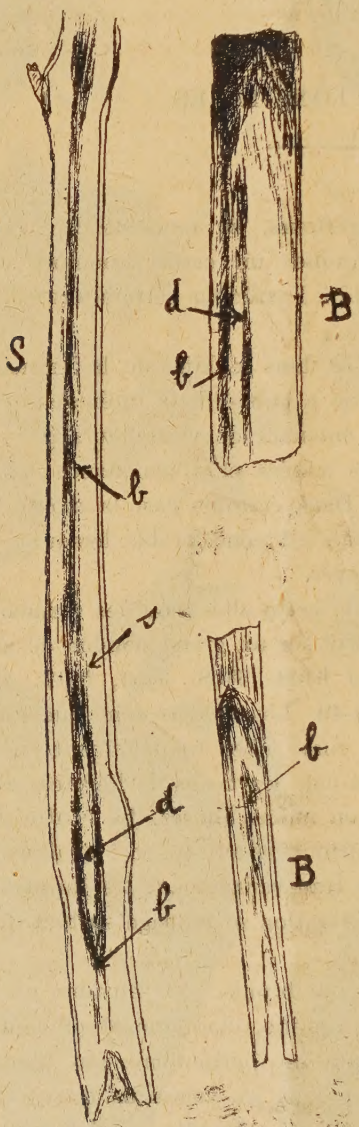


Fig. 1

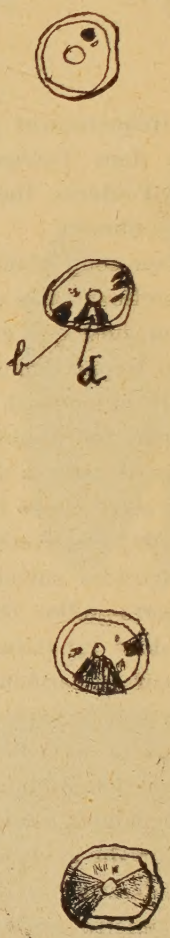


Fig. 2

S — greffon taré sectionné longitudinalement.
b — bois bruni.
s — bois sain.
d — tissus desséchés.
B — Biseaux avec tissus altérés.

Greffons taies sectionnés transversalement.

altérés, simplement sectionnés ou fendus longitudinalement, placés en chambre humide ou sur du sable humecté d'eau, à la température de 20° (qui m'a paru être particulièrement favorable) se couvrent dès le lendemain d'une nappe mycélienne de couleur blanche, présentant des masses arrondies, superficielles, bientôt incluses dans la nappe qui se développe sur les parties brunies des sections et s'étend rapidement sur le sable.

Au bout de quelques jours, ce mycélium prend une couleur rosée et donne naissance à un très grand nombre de conidies hyalines, fusiformes, courbées, aiguës aux extrémités et munies de cinq cloisons le plus généralement. Ces

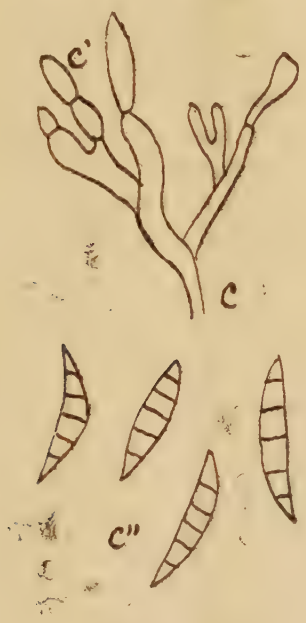


Fig. 3

C — conidiophore.
c' — conidies jeunes.
c'' — conidies adultes.

conidies, qui ne présentent aucun étranglement au niveau des cloisons ont une longueur de 34 à 46 μ et un diamètre d'environ 4 μ 5 mais pouvant atteindre 7 μ dans certains cas. Elles se colorent très facilement par le bleu lactique.

Plus tard, mycélium et conidies prennent une coloration jaunâtre. Les conidies germent dans l'eau en moins de 12 heures à 20°. Le champignon dont il s'agit est un *Fusarium* dont les caractères se rapprochent de ceux qui ont été décrits par Thümen pour le *Fusarium viticolum* Thüm. découvert par Passerini sur des sarments secs de Vinifera et considéré par lui dans une lettre à Thümen (1) comme une forme conidienne de *Nectria viticola*. Berk et Curt. opinion non acceptée par Thümen.

(1) Thümen. — *Pilze des Weinstockes*, p. 52.

L'espèce que j'ai étudiée diffère nettement du *Fusarium Zavianum* appelé encore *Fusisporium Zavianum* qui a été signalé comme parasitant (?) la vigne. Ce dernier a des hyphes non cloisonnées et ses conidies présentent des étranglements au niveau des cloisons qui ne sont qu'au nombre de trois.

J'ai essayé, mais jusqu'ici sans résultat, de contaminer des pampres verts, après blessure préalable, avec le *Fusarium* des greffons tarés.

En plaçant sur le sable humide, à côté de greffons malades, couverts de la nappe mycélienne dont j'ai parlé plus haut des fragments de boutures absolument saines et bien aoûtées de 3309, dont les sections étaient desséchées ou qui présentaient des plaies de cicatrisation mortifiées, résultant de l'enlèvement des vrilles ou de rameaux secondaires, j'ai obtenu très rapidement la contamination de ces fragments de boutures qui présentaient au bout de quelques jours les caractères macroscopiques et microscopiques des greffons tarés. Au contraire, des fragments de flèche appartenant à divers cépages, coupés sur souche, juste au moment du débourrement et ne présentant pas des plaies de cicatrisation mortifiées ne se laissent pas envahir par le mycélium du *Fusarium*, lorsqu'ils sont placés sur le sable humide à côté des greffons tarés.

J'ai pu m'assurer que la contamination des bois de greffe se fait par une plaie de cicatrisation mortifiée, soit par la base sectionnée de la bouture, soit par l'emplacement des vrilles ou des rameaux secondaires qui ont été enlevés au moment de la confection de la bouture.

Les observations précédentes ainsi que le comportement du mycélium dans les tissus, me permettent de penser que le champignon responsable est un parasite occasionnel, ne commençant à se développer que sur des parties mortifiées. Les conditions étant favorables à son développement, ce champignon peut exercer une véritable action parasitaire sur des tissus en état de vie ralentie. Le sable de conservation des greffons, surtout s'il est un peu humide, est un milieu très favorable au développement de ce champignon, lorsque la température est suffisante.

C'est probablement dans le sable de conservation que la contamination des greffons par le *Fusarium* a lieu le plus souvent. J'en vois une preuve dans ce fait que pour des boutures appartenant au même cépage, issues de la même vigne, on trouve au moment du greffage des paquets entièrement sains, tandis que d'autres sont très atteints.

Il suffit que l'on ait oublié dans le sable quelques boutures ou fragments de boutures, pour assurer peut-être, d'une année à l'autre la perpétuation du *Fusarium*. De tous temps les viticulteurs ont renouvelé aussi fréquemment que possible leur sable destiné à conserver les greffons et ils ont toujours cherché à prélever ceux-ci, le plus tard possible en saison, pour diminuer la période de conservation.

Il est possible, que l'on puisse éviter le renouvellement annuel du sable de conservation, en criblant soigneusement celui-ci, en le débarrassant de tous les fragments de bois, des détritus organiques, et en l'exposant en couche assez mince au soleil.

Il ne semble pas nécessaire, pour qu'ils soient atteints par le *Fusarium*, que les sarments destinés au greffage proviennent comme on l'a supposé, de vignes ayant souffert de la gelée, de la sécheresse ou d'une surproduction excessive.

J'ai trouvé beaucoup de greffons tarés dans des bois de Seibel 4986, très bien aoûtés, avec tissus remplis d'amidon, bois qui n'avaient pas été gelés et qui provenaient de souches ayant entièrement coulé à la floraison.

J'ai obtenu l'altération de bois de 3309 très bien aoûtés également, au moment de la mise dans le sable.

Les divers cépages ont-ils des sensibilités différentes à l'égard du *Fusarium* ? C'est un point à vérifier.

Le Grand noir a dans le Midi et aussi dans la région toulousaine, la réputation de fournir souvent des greffons tarés.

Je m'étais expliqué le grand nombre de greffons tarés chez les hybrides producteurs directs, par ce fait que les viticulteurs qui détiennent les numéros rares que l'on greffe, sont presque tous devenus des pépiniéristes, qu'ils ont besoin de beaucoup de sable et qu'à cause de cela ils ne le renouvellent pas assez fréquemment.

Les greffeurs éliminent avec soin les bois qu'ils voient tarés, mais certains peuvent l'être sans qu'on s'en aperçoive au moment du greffage.

On conçoit que l'utilisation de greffons tarés puisse être une cause d'échec du greffage, une explication de certains cas de rabougrissement.

Louis Rives,
Ingénieur agricole,
Maître de conférences d'agriculture
à la Faculté des Sciences de Toulouse (Institut agricole)

LES INCONVENIENTS DE L'INSTABILITE DE LA MONNAIE ET L'ETABLISSEMENT DES BAUX A FERME

Il existe un certain nombre de questions sur lesquelles il semble que l'on doive insister fréquemment : celle qui se rapporte à la monnaie est de celles-là. A la suite des événements des années de guerre et des années suivantes de grandes perturbations se sont produites dans les rapports économiques non seulement entre nations, mais encore entre les hommes d'un même pays. Il semble malgré tout que l'on n'ait pas encore suffisamment réfléchi aux causes de ces perturbations ni vu que la principale de ces causes est l'instabilité de la monnaie, instabilité qui résulte d'un ensemble de faits sur lesquels nous ne voulons pas insister.

Qu'est-ce donc que la monnaie? Tous les traités d'arithmétique enseignent que mesurer une grandeur, c'est la comparer à une grandeur *de même ordre* prise comme unité: quelle est donc la qualité fondamentale que doit posséder cette unité, c'est la fixité. Exemples: si nous mesurons la superficie d'un champ, nous utilisons le mètre dont la définition est rigoureusement connue; si nous estimons un volume de vin, nous utilisons le litre, rigoureusement défini: si nous mesurons une certaine quantité de blé, nous employons comme unité le kilogramme, etc. Or les richesses sont des grandeurs, on doit donc les mesurer également et comme elles sont de nature très variable, nous utilisons une commune mesure qui est la monnaie; mais, en définitive, la *monnaie n'est pas la richesse, elle n'en est que le signe;* au fond de cette opération que nous traduisons par cette expression, nous retrouvons toujours le troc. Exemple: X... donne à Y... du blé moyennant quoi Y... rend à X... du vin, voilà un troc; cette opération suppose que X... et Y... sont au même lieu ou dans des lieux voisins et que les marchandises diverses sont concentrées dans des localités peu éloignées. Pour faciliter les échanges, la monnaie intervient parce qu'elle peut concentrer sous petit volume et être par conséquent plus transportable et comme elle sert d'intermédiaire pour toutes choses, on peut se procurer avec elle toutes choses; ce qui la caractérise, c'est son pouvoir d'achat; quand cette monnaie est saine (monnaie d'or fixe), son pouvoir d'achat varie peu, mais si nous utilisons la monnaie fiduciaire, son pouvoir d'achat, sous l'influence de causes qui n'ont rien d'économique, peut varier considérablement; il en résulte des perturbations considérables dans les rapports économiques des hommes qui peuvent dégénérer en troubles sociaux, et provoquer des crises graves; il est remarquable de noter que les ruraux qui vivent, eux, avec les réalités, n'ont jamais oublié les assignats et... ils ont raison. La conséquence de cet état de choses, c'est que dans ces rapports économiques, on ne sait plus ce que l'on fait: on compare des chiffres qui n'ont absolument rien de comparable; les spéculateurs interviennent, car ils ne peuvent vivre que dans ces périodes troubles (*la spéculation est un effet et non pas une cause*, contrairement à ce que l'on imprime trop souvent aujourd'hui; tout le monde est porté à la spéculation, car l'incertitude du lendemain porte tous les citoyens à se protéger contre ces fluctuations. Bref, c'est le gâchis, c'est le chaos et le devoir de l'Etat est de remédier à ces causes en rendant la monnaie fixe par les moyens qui sont de son ressort: c'est sa fonction même.

Cette instabilité de la monnaie est donc une cause de troubles considérables: en particulier, il est impossible de faire des contrats, surtout des contrats à long terme dans le genre des baux de fermage qui ne peuvent évidemment être à court terme: nous ne savons pas en effet quel sera le pouvoir d'achat de la monnaie pendant tout le cours du bail; comment donc fixer la redevance dans le cas d'un fermage? Cette question a été traitée plusieurs fois et il semble que l'on revienne à une pratique très ancienne, la *ferme en champart* de l'époque féodale, où le règlement se faisait en nature (rien de nouveau sous le soleil, disaient les humoristes). On peut apporter toutefois une petite modification à cette manière de faire, modification qui est

certes élégante. Au lieu de dire, par exemple, que le paiement se fera à l'aide de tant de mesures de blé, d'avoine, etc., il semble préférable de convenir que l'on donnera non pas des choses en nature, mais la valeur en francs-papier de ces matières au jour fixé pour l'échéance. On peut calculer aussi sur la base du franc-or en stipulant bien entendu qu'il ne sera pas versé d'espèces or, mais la somme correspondante en francs-papier. Dans ces conditions, il n'y a donc pas d'inconvénients à établir des contrats, puisque les parties contractantes sont garanties contre les fluctuations de la monnaie et l'on peut alors espérer une vie économique plus normale parce que plus stable.

D'une enquête conduite par la Société des Agriculteurs de France, il semble résulter que cette combinaison est usagée un peu dans toutes les régions du pays; suivant les régions, le produit étalon est le vin, la viande, le blé, le beurre, etc. Le montant du fermage reste ainsi fixe, mais le nombre *qui exprime ce montant varie parce qu'en réalité la mesure dont nous nous servons a varié* et non pas la valeur du fermage. Toutefois, une difficulté peut se présenter; supposons que le taux du fermage soit fixé d'après le cours d'un produit unique; il peut se faire que ce produit vienne à manquer. Son prix est alors élevé et ceci est au détriment du fermier; le cas inverse peut se produire: on peut alors éviter cet écueil en prenant non pas un produit étalon unique, mais plusieurs produits étalons, ce qui alors équilibre les risques. On peut également, au cours du bail, fixer des époques où des experts diront s'il y a lieu à reviser des conventions pour rétablir les bases de l'accord. Bref, le principe est le même, mais les modes d'application peuvent varier suivant les régions d'après les genres de culture.

Si nous avons insisté sur ces notions, qui au premier abord peuvent paraître élémentaires, c'est que d'une part à l'heure actuelle, en France, on constate une gêne considérable dans les rapports économiques, gêne dont la cause est celle que nous avons indiquée et que, d'autre part, il est nécessaire de la supprimer au plus vite et surtout de faire disparaître ces innombrables parasites qui vivent de cet état de trouble. En outre, il ne semble pas que l'on ait sur toutes ces notions des idées bien nettes et très précises, il est absolument indispensable de les préciser pour remédier à un état de choses, ce qui nous paraît plus intéressant que de s'accuser mutuellement d'être les auteurs de la vie chère: la vie chère n'existera plus quand nous aurons une monnaie saine qui supprimera la spéculation, considérée comme seul moyen de s'enrichir à l'exclusion du travail: or la richesse ne peut provenir que du travail et l'or ne peut travailler que dans l'ordre, et la première de nos préoccupations est de rétablir l'ordre dans notre propre pays. Ajoutons qu'il faut aussi vouloir les conditions de l'ordre.

M. C.

ACTUALITÉS

Planche en couleurs (*N. D. L. R.*). — Situation vinicole dans les pays de l'Europe Centrale, Autriche (André Teleki). — Fédération des Associations viticoles régionales de France et d'Algérie. — Les sauterelles en Charente (C. Prioton). — Les orages à grêle dans le Poitou et dans le Beaujolais (*N. D. L. R.*).

Planche en couleurs. — Nos lecteurs trouveront, encartée dans ce numéro, une planche en couleurs relative à la viticulture. — (N. D. L. R.).

Situation vinicole dans les Pays de l'Europe Centrale, Autriche. — A l'exception de quelques beaux jours chauds à la fin de mai, le temps était généralement froid et pluvieux, le développement des vignes laisse beaucoup à désirer et la floraison s'accomplit dans des conditions pas trop favorables. Les prévisions pour la future récolte sont plutôt médiocres, espérons cependant que la qualité sera bonne.

Sur le marché des vins, il y a peu de mouvements, car par la crise économique qui sévit et par la pénurie d'argent actuelle, on n'achète que le strict nécessaire. Malgré ce manque d'activité, les prix se tiennent fermes, car les stocks auprès des producteurs et des négociants sont minimes. On paie Cour. 6.000 à 12.000 le litre suivant degré et qualité (1 Cour. or = 14.400 Cour. papier) et il est certain que les disponibilités seront épuisées jusqu'à la prochaine récolte. L'importation de vins de coupage, contenant plus de 13° d'alcool naturel (douane 30 Cour. or l'hectolitre) s'élève à environ 30.000 hectolitres par mois, ou participent l'Italie avec environ deux tiers et la Hongrie avec un tiers. L'importation de vins au-dessous de 13° d'alcool naturel est impossible, car la douane pour ces vins s'élève à 60 Cour. or.

Le sucrage des vins faibles du pays étant permis, producteurs et négociants font amplement usage de cette permission et la plupart des vins consommés sont sucrés et refermentés. On falsifie aussi beaucoup de vins avec des cidres, dont la production était abondante. Une nouvelle loi des vins, plus sévère, est en préparation pour abolir ces fraudes. Il y a eu quelques faillites de grandes maisons de vins qui se sont engagées dans des spéculations mal réussies en devises et en valeur de bourse, mais ce sont des exceptions.

Hongrie. — Dans les dernières semaines, il y a eu beaucoup d'orages et de grêle en Hongrie qui ont causé de grands dégâts. On constate aussi l'apparition du Mildiou dans plusieurs contrées. Les prévisions de la récolte sont médiocres, les stocks diminuent de jour en jour, car la consommation interne est satisfaisante. L'exportation est très faible et se restreint à des vins de haute gradation qui sont très recherchés et qui sont déjà difficiles à trouver. Les prix sont très fermes avec tendance à la hausse. On paie de 5 à 10.000 Cour. le litre suivant degré et qualité (18.000 Cour. hongr. = 1 Cour. or). Ces prix ne sont pas encore satisfaisants et restent beaucoup au-dessous du niveau d'avant-guerre, mais au moins ils ne sont plus aussi catastrophiques que l'année passée.

La situation financière du pays n'est pas encore trop favorable et la crise économique autrichienne se fait ressentir très désagréablement à la Bourse de Budapest où les Banques Autrichiennes ont jeté des quantités immenses de valeurs hongroises, ce qui a fait une débâcle considérable dans les cours des papiers, mais la Hongrie étant un pays essentiellement agricole, cette crise financière n'a pas de si graves inconvénients qu'en Autriche. Il n'y a besoin que d'une bonne récolte en céréales et les prévisions sont bonnes. La crise financière est bannie.

Tchéco-Slovaquie. — Les vignes en Tchéco-Slovaquie ont souffert beaucoup des froids exceptionnels et prolongés de cet hiver. Les prévisions pour cette année sont moyennes, les prix fermes et s'élèvent de Cour. tc. sl. 5 à 8 le litre selon degré et qualité (1 Cour sl. = 0.16 francs suisses). L'importation de vins italiens, français et espagnols, qui bénéficient d'une douane réduite est assez considérable. Il est à espérer qu'aussitôt que les pourparlers concernant les traités de commerce seront terminés, la Hongrie et la Yougoslavie jouiront aussi d'un traitement analogue de leurs vins.

La Tchéco-Slovaquie fait beaucoup d'efforts pour reconstituer ses vignobles dévastés et le Gouvernement encourage par des subventions les nouvelles plantations.

Yougoslavie et Roumanie. — Ces deux pays grands producteurs ont aussi peu d'exportation, mais la consommation interne se développe, les stocks diminuent et les prix sont fermes. Les prévisions pour la future récolte sont moyennes.

Donc dans toute l'Europe Centrale, on constate une fermeté des prix et des prévisions de récolte ,concernant la quantité, plutôt au-dessous de la normale. — André TELEKI.

Fédération des Associations Viticoles régionales de France et d'Algérie. — Au cours de la 11e assemblée générale de la Fédération qui vient de se tenir à Dijon les 17 et 18 juin derniers, la motion suivante a été adoptée:

Questions fiscales

La Fédération des Associations Viticoles Régionales de France et d'Algérie,

Constatant que les Chambres de Commerce et les Groupements industriels et commerciaux tendent de plus en plus à sortir des questions intéressant le commerce et l'industrie pour intervenir dans des questions étrangères à leurs attributions en s'ingérant sans aucun droit dans les affaires concernant spécialement l'agriculture ou même la politique pure.

Et considérant,

Que la campagne menée contre les prétendus privilèges fiscaux ou à propos des bénéfices soi-disant exagérés des agriculteurs met ceux-ci dans la nécessité de faire appel à nouveau à l'opinion publique qu'ils ont déjà éclairée sur les privilèges douaniers accordés à l'industrie, qui sont une des causes principales du renchérissement des produits nécessaires à l'agriculture et constituent ainsi pour elle le plus lourd des impôts;

Que sans entrer dans le développement des nombreux arguments qui militent en faveur de la cause agricole, et sans faire état pour le moment des enseignements que sont susceptibles de fournir les bilans suggestifs publiés par certaines Sociétés industrielles et commerciales, on ne peut nier sans être de mauvaise foi que des aléas auxquels les commerçants et les industriels sont exposés dépendent à peu près exclusivement d'eux-mêmes, qu'ils sont les maîtres de leur prix et de l'intensité de leur production, qu'ils encaissent toute l'année, alors que les agriculteurs ne récoltant qu'une fois l'an doivent subir des cours commerciaux, travailler sans cesse et sans être certains que la nature devant laquelle ils sont impuissants n'anéantira pas toutes leurs espérances:

Que les manifestations auxquelles se livrent certains groupements commerciaux et industriels sont aussi inopportunes qu'injustifiées, que la campagne ainsi engagée par eux est aussi néfaste qu'odieuse ainsi qu'elle a été déjà qualifiée et que, tendant à jeter le trouble dans les esprits, à encourager l'abandon de la terre et à semer la division entre les citoyens, elle ne peut avoir pour résultat que d'être des plus préjudiciables à la nation tout entière;

Proteste avec la plus grande énergie contre cette campagne et ces agissements:

Et demande:

1° Que le régime du forfait seul compatible avec les conditions de l'exploitation agricole soit intégralement maintenu;

2° Que les articles 9 et 10 de la loi du 29 mars 1914 relatifs aux Commissions d'évaluation des revenus de la propriété non bâtie soient modifiées de la manière suivante:

Art. 9. — Remplacer le 8e alinéa par les dispositions suivantes: Deux membres désignés chaque année par la Chambre départementale d'agriculture dès son fonctionnement ou par l'office agricole départemental en attendant sa création.

Art. 10. — Ajouter à la fin de cet article: Deux représentants des associations agricoles désignés par le Ministre de l'Agriculture.

Les sauterelles en Charente. — Sur divers points du département de la Charente, on signale l'apparition des sauterelles.

On se rappelle qu'en 1900 et 1901, ces onsectes firent, çà et là, des dégâts de quelque importance.

Il s'agit du criquet d'Italie à ailes rouges que les cultivateurs et les chasseurs connaissent bien pour l'avoir vu presque tous les ans, à la fin de l'été dans les terrains calcaires secs surtout. Ces insectes qui sont des hôtes habituels de nos champs peuvent se multiplier d'une manière intense sous l'influence de la chaleur et de la sécheresse. Les étés 1922 et 1923 leur ont été certainement très favorables.

Quant aux moyens employés pour les combattre, M. Kunckel d'Herculais, un spécialiste en la matière, Professeur au Muséum d'Histoire naturelle, qui nous assistait il y a quelque vingt ans, conseillait de surveiller les éclosions et d'appliquer sur les criquets, dans les 8 à 10 jours qui suivent la naissance, un insecticide comprenant 5 kilogr. d'huile lourde, 1 kil. de savon noir en pâte et 94 litres d'eau et dont l'emploi devait être fait soit au pulvérisateur, soit à l'arrosoir.

Dès le début de 1902, toutes nos dispositions étaient prises pour terrasser l'ennemi. On sait ce qui est arrivé : au printemps de ladite année, il n'y avait plus de criquets à combattre. Au cours de l'été de 1901, un grand nombre d'entre eux avaient pris leur vol et s'étaient dirigé vers l'Ouest se noyant dans l'estuaire de la Gironde et l'Océan. Quant aux pontes des insectes qui restèrent dans nos champs, elles semblent avoir été anéanties par une maladie cryptogamique.

Quoi qu'il en soit et en admettant que les choses ne se passent pas ainsi pour la présente invasion, il est trop tard en ce moment pour appliquer le remède, les criquets étant trop âgés et déjà épars dans les cultures. Et puis les travaux de fenaison et autres absorbent entièrement l'activité des cultivateurs. Du reste, une entente préalable entre les intéressés pour l'achat des matières insecticides et l'application des traitements est tout d'abord nécessaire.

Le seul procédé de destruction auquel on peut encore recourir est le ramassage au moyen de la toile (melhafa des Arabes).

En 1901, une centaine de toiles avaient été réparties entre diverses communes du département et bien que cette distribution fut un peu tardive, on se servit quelque peu de ces engins pour la capture des criquets.

La toile mesure 10 mètres de long sur 3 mètres de large. Elle doit être tendue verticalement, face au soleil autant que possible, par trois personnes sur la moitié de la largeur, le reste traînant sur le sol. 7 à 8 autres personnes, femmes ou enfants, munies de branches d'arbres, battent le terrain à 20 ou 25 mètres en avant de l'appareil et poussent les criquets sur le piège qui leur est tendu. Les insectes étant rassemblés sur la toile, on en rapproche vivement les bords pour les renfermer, puis on la secoue vigoureusement afin d'étourdir les criquets que l'on met ensuite dans un sac qui peut être plongé dans l'eau pour les détruire. On peut les servir aux volailles, les enterrer ou les mettre dans le fumier.

Le ramassage donne d'excellents résultats tant que les insectes ne sont pas pourvus d'ailes ; lorsqu'ils sont ailés, la chasse n'est pas très efficace, car ils franchissent facilement les toiles. Dans ce cas, on ne doit opérer que le matin de très bonne heure, et le soir, à l'approche de la nuit.

C. Prioton,
Directeur des Services agricoles de la Charente.

Les orages à grêle dans le Poitou et dans le Beaujolais. — Nous signalons dès maintenant que de très violents orages à grêle ont ravagé de nouvelles régions vignobles, dans les derniers jours de juin et le 1er juillet. Les dégâts sont, dit-on, extrêmement graves dans les communes visitées du département de la Vienne et du département du Rhône. Nous donnerons, dans notre plus prochain numéro des précisions sur les ravages signalés par nos correspondants (N. D. L. R.).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 300 à 340 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 230 à 240 francs la pièce ; de Blois, de » à 230 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 500 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 180 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 210 à 240 francs, 2e choix, de 180 à 210 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 140 à 200 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 80 à 95 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 85 francs l'hectolitre.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. » à 9 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de 7 fr. 25 à 8 fr. » le degré. Les vins rouges de 7 fr. » à 9 fr. » le degré.

MIDI. — *Nîmes (23 juin 1924). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 62 à 85 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 104 francs l'hectolitre. Clairettes, » francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, » à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Montpellier (10 juin). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 63 à 87 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 680 à 700 francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, » francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, » francs.

Béziers (27 juin). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 70 à 92 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 25 le degré. Clairette, de 9 fr. 50 à 10 francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de » à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 juin 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 81 fr. » à 105 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (28 juin). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 70 à 90 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (28 juin). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 15°, de » à » francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 71 à 81 francs ; de 10 à 12°, de 81 à 103 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 88 fr. 00 à 101 fr.; orges, 85 fr. à 105 fr.00; escourgeons, 74 à 84 fr.; maïs, 73 fr. à 82 fr.; seigle, 82 fr. à 90 fr.; sarrasin, 105 fr. 00 à 110 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 62 fr. 00 à 70 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 92 fr. 07. — Buenos-Ayres, 76 fr. 75. — Chicago, 80 fr. 61. — Sons, 46 fr. 50 à 62 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de » à » fr.; chair blanche, de » à » fr.; jaune commune, de » à » fr.; du Midi, de » à » fr.; de Paris, 60 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr. à Paris : Paille de blé, 110 à 140 fr.; paille d'avoine, de 75 à 105 fr.; paille de seigle, 110 à 140 fr.; foin, 110 à 165 fr.; luzerne, 120 à 175 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 72 fr. 00 (Marseille); palmistes 56 fr. 00; de copran, 69 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 273 fr. 00 à 276 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 10 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 50 à 11 fr. 50 — Moutons, 3 fr. 00 à 19 fr. 00. — Porcs, 4 fr. 50 à 11 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 17/6 à 13 liv. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr les 100 kg.; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à 115 fr.; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 25 à 23 fr. 75 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 76 fr. 50. — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 87 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 175 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 26 fr. 00, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Oranges Espagne : 100 à 200 fr. les 100 kg. — Poires communes : 140 à 180 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 40 fr. le 100. — Bananes : 44 à 100 fr. — Ail : 120 à 220 fr. — Champignons : 450 à 750 fr. — Pois verts Paris : de 70 à 120 fr. — Artichauts poivrade : de 2 à 15 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 100 à 220 fr. le 100. — Tomates du Midi : de 160 à 220 fr. — Asperges : de 150 à 500 fr. les 100 kilos. — Haricots verts du Midi, de 100 à 300 fr. — Fraises, de 180 à 350 fr. les 100 kg. — Cerises de Paris : de 120 à 320 fr. — Amandes vertes : de 100 à 200 fr. — Abricots d'Espagne : de 150 à 350 fr. — Pêches Midi, de 220 à 1.000 fr. — Aubergines, 40 à 50 fr. le cent. — Framboises, de 400 à 700 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 22 au samedi 28 Juin 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	22 »	9 »	15. 5	»
Lundi.....	21 »	11 »	16 »	»
Mardi.....	23 »	11 »	17 »	»
Mercredi..	24 »	13 »	18. 5	»
Jeudi.....	24 »	15 »	19. 5	»
Vendredi..	27 »	14 »	20. 5	»
Samedi....	30 »	14 »	22 »	2.4
STRASBOURG				
Dimanche.	18 »	10 »	14 »	»
Lundi.....	19 »	14 »	16. 5	0.2
Mardi.....	17 »	9 »	13 »	»
Mercredi..	25 »	11 »	18 »	»
Jeudi.....	26 »	10 »	18 »	»
Vendredi..	24 »	9 »	16. 5	»
Samedi....	29 »	14 »	21. 5	0.5
LYON				
Dimanche.	22 »	11 »	16. 5	»
Lundi.....	21 »	12 »	16. 5	12
Mardi.....	21 »	13 »	17 »	»
Mercredi..	25 »	12 »	18. 5	»
Jeudi.....	27 »	12 »	19. 5	»
Vendredi..	28 »	12 »	20 »	»
Samedi....	31 »	19 »	25 »	»
MARIGNANE				
Dimanche.	24 »	16 »	20 »	»
Lundi.....	25 »	16 »	20. 5	»
Mardi.....	25 »	14 »	19. 5	»
Mercredi..	27 »	15 »	21 »	»
Jeudi.....	30 »	15 »	22. 5	»
Vendredi..	29 »	15 »	22 »	»
Samedi....	29 »	14 »	21. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
... 22....	23 »	12 »	17. 5	2
....23....	» »	13 »	» »	15
....24....	20 »	13 »	16. 5	»
....25....	25 »	13 »	19 »	»
....26....	28 »	13 »	20. 5	»
....27....	31 »	15 »	23 »	»
... 28....	33 »	18 »	25. 5	»
CAP CORSE				
....22....	25 »	17 »	21 »	»
....23....	23 »	18 »	20. 5	»
....24....	23 »	16 »	19. 5	7
....25....	23 »	15 »	19 »	»
....26....	26 »	18 »	22 »	»
....27....	29 »	19 »	24 »	»
....28....	27 »	20 »	23. 5	»
BORDEAUX				
....22....	22 »	12 »	17 »	0.1
....23....	22 »	12 »	17 »	»
....24....	23 »	10 »	16. 5	»
....25....	27 »	11 »	19 »	»
....26....	28 »	14 »	21 »	»
....27....	31 »	12 »	21. 5	»
....28....	34 »	16 »	25 »	»
NANTES				
....22....	22 »	» »	» »	»
....23....	21 »	10 »	15. 5	»
....24....	22 »	9 »	15. 5	»
....25....	24 »	12 »	18 »	»
....26....	23 »	12 »	17. 5	»
....27....	30 »	13 »	21. 5	»
....28....	25 »	13 »	19 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GASSETTE.